

MEESTERBAKKER

Zomer magazine

GRATIS
Boordevol
informatie en
inspiratie!

Onze klanten
aan het woord

Kleurplaat
en puzzels

En nog veel meer!

Zomerse
recepten

Hoe maken wij
onze krentenbollen?



MEESTERBAKKER® HOFLEVERANCIER

Roodenrijs



DE TIJD STAAT NIET STIL EN WIJ BEWEGEN MEE.

Beste lezer,

Voor je ligt het zomermagazine van Meesterbakker Roodenrijs. We bakken al ruim 125 jaar brood en banket en we zijn er trots op dat wij dat al zo lang mogen doen. Elke dag zetten we met z'n allen ons beste beentje voor. In dit magazine laten we aan jullie zien waar we voor staan. Allereerst één van de belangrijkste ingrediënten van ons bedrijf; de medewerkers. Zij vertellen in dit magazine wat ze leuk vinden aan hun werk, waar hun passie ligt. Ook vroegen we een aantal klanten waarom ze bij ons komen. Dat leverde een aantal mooie verhalen op over mensen en producten. Producten die wij soms al jaren bakken, traditioneel volgens oude familierecepten. Maar ook producten die helemaal van nu zijn. Met verrassende smaken, hedendaagse uitvoeringen en ingrediënten waar we mee experimenteren. Want de tijd staat niet stil en wij bewegen mee. We leggen ons oor te luisteren in onze omgeving, horen graag wat jullie wensen zijn en passen ons daarop aan. Om jullie vervolgens te inspireren met nieuwe producten of lekkere recepten. Naast inspiratie geven we ook informatie over onze producten en ingrediënten.

Producten die helemaal van nu zijn.
Verrassende smaken, hedendaagse
uitvoeringen en ingrediënten waar
we mee experimenteren.

In deze tijd van de snelle media zijn de berichten soms tegenstrijdig en verwarrend. We beantwoorden graag jullie vragen hierover. Om dit goed te kunnen doen, zijn we regelmatig in training en bespreken we vraagstukken intern. Zo praten we ook over duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO). Al jaren hebben wij dit hoog in het vaandel staan. Sinds een jaar brengen we met een groep collega's binnen het bedrijf hier structuur in aan, zodat onze acties meer effect hebben. We kijken kritisch naar onze afvalstromen en onze verpakkingsmaterialen. Wat kan beter, zonder kwaliteit te verliezen. Een uitdaging die we graag aannemen. Duurzaam ondernemen betekent ook denken aan de volgende generatie. Door te werken met leerlingen geven wij dit mooie vak door, zoals wij het ook geleerd hebben. Zo komt alles waar we voor staan terug in dit zomermagazine. Wij hopen dat jullie er met plezier in lezen en graag tot ziens in één van onze winkels.

Hartelijke groeten, **Arjan Roodenrijs**





28



09



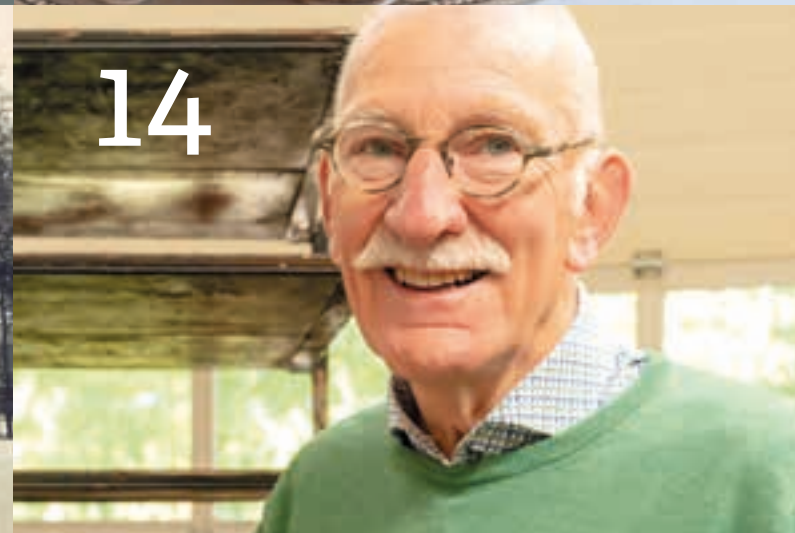
20



10



32



14

Inhoud

MEESTERBAKKER ZOMERMAGAZINE

Inspiratie

- 12 Picknick
- 22 Brood dat borrelt
- 32 High tea

Informatie

- 10 Stap voor stap: krentenbollen
- 18 Vraag het de Meesterbakker
- 20 Het verhaal van een familiebedrijf
- 26 Weetjes
- 34 Banketbakker vs broodbakker
- 37 Tips van de bakker
- 42 Met het oog op de toekomst

Recept

- 06 Volkoreneierkoek met roodfruitspread
- 16 Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham
- 28 Pittige paprikahummus
- 38 Lekker lollige lunch

Interview klant

- 14 Arie Storm
- 15 Merle en Thijmen Stel
- 30 Samantha Kingma
- 31 Margreeth van der Snoek

Interview medewerker

- 08 Michel, banketbakker
- 09 Esther, verkoop binnendienst
- 24 Esmeralda, teamleidster winkel
- 25 Aytac, teamleider magazijn en logistiek

Leuke dingen

- 40 Puzzelpagina
- 41 Kleurplaat
- 43 Oplossingen puzzelpagina

Volkoreneierkoeken zijn een heerlijk en verantwoord tussendoortje.

Rood fruit, zoals aardbeien en frambozen, bevat veel vitamine C

Roodfruitspread Lekker op een eierkoek

Recept

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Volkoreneierkoek met roodfruitspread

Bij de Meesterbakker hebben we naast de naturelvariant ook volkoreneierkoeken. Beide hebben ze hun eigen smaak. Om deze lekkere en verantwoorde tussendoortjes om te toveren in een feestje, hebben we een recept voor een frisse roodfruitspread. Dat combineert heerlijk met de zoete smaak van onze verse eierkoeken.

INGREDIËNTEN

Volkoreneierkoek
250 gram aardbeien
150 gram frambozen
½ limoen
2 el suiker
3 el allesbinder

BEREIDING

Verwijder de kroontjes van de aardbeien en snij ze in kwarten. Doe de aardbeien in een steelpannetje samen met de frambozen. Pers de ½ limoen uit boven de pan en voeg de suiker toe. Breng het rode fruit aan de kook en laat zachtjes 5 - 10 minuten pruttelen. Roer regelmatig. Zet het vuur uit en gebruik een pureestamper om het fruit te pureren. Verwarm het gepureerde fruit nog een keer en voeg al goed roerend 2 à 3 el allesbinder toe. Laat de roodfruitspread volledig afkoelen en smeer deze op een volkoreneierkoek.

Deze roodfruitspread combineert perfect met een volkoreneierkoek, maar is net zo lekker op een boterham of een lekker zacht wit bolletje.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Banketbakker

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Werken in de bakkerij is heel afwisselend. Ik werk in de banketbakkerij, op de ‘warme afdeling’ zoals ze dat noemen. Dat betekent dat mijn collega’s en ik al het bakwerk doen. We maken gevulde koeken, snacks, koekjes en zoutjes. Appeltaarten en boterkoek. Ook bakken we alle bodems voor de taarten en gebakjes. Collega’s op de ‘koude afdeling’ werken de bodems af met slagroom, crème en vruchtjes. Ik ben verantwoordelijk voor de cakes en het schuim. Ik maak schuimplakken voor hazelnootschuimgebakjes en -taarten. Ook bak ik alle roomboter cake en de cake van de maand. Elke maand een cake in een andere smaak. Daar denken we allemaal over mee. Als je een idee hebt, wordt er hier naar geluisterd. Niet dat het allemaal gedaan wordt, maar je kunt wel je ideeën kwijt.’

‘Banketbakken is elke dag anders.’

We hebben veel vrijheid in het indelen van het werk. Als we maar zorgen dat er voldoende is. Ik werkte eerst bij de Konmar (supermarkt red.) in de bakkerij. Via een advertentie in de krant kwam ik hier terecht. Eerst assisteerde ik de bakkers op deze afdeling in alle werkzaamheden. Nu heb ik mijn eigen verantwoordelijkheden. Ik hou erg van Haagse Hopjes cake. Die maak ik zelf ja. Een lekker mals cakeje met een dikke laag koffiekaramelfondant, heerlijk. Polder Korn vind ik het lekkerste brood. Dat eet ik al jaren en het vervelt nooit.’

Michel Fils

20 jaar in dienst



Esther van der Burg

14 jaar in dienst

Verkoop binnendienst

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Wij hebben als verkoop binnendienst een heel centrale functie. Winkels bellen ons met de meest uiteenlopende vragen, bakkers willen via ons bestellingen plaatsen bij leveranciers. Daarnaast verzorgen we de facturatie, werken aan de personeelsadministratie en beheren we de algemene mailbox van Meesterbakker Roodenrijs. Tussendoor komen er bestellingen van klanten binnen die wij invoeren in het bakkerijsysteem. Elke bestelling die binnenkomt, wordt uiteindelijk opgenomen in lijsten voor de bakkers. Hieruit lezen zij weer hoeveel deeg ze moeten draaien, wat de vulling van een verjaardagstaart moet zijn en of het brood gesneden of ongesneden naar de klant gebracht moet worden.’

‘Van tevoren weet ik nooit hoe een dag verloopt.’

Ik ben 14 jaar geleden begonnen als zaterdag-verkoopster in één van de winkels in Wateringen. Een bijbaantje, naast mijn studie Franse taal en cultuur. Na mijn studie bleek een baan in die richting niet bij mij te passen en ging ik steeds meer uren bij de bakker werken. Ook werd ik weleens gevraagd om op kantoor bij te springen. Daar kwam op een gegeven moment een functie vrij en omdat ‘mijn’ winkel toen dichtging, ben ik overstapt naar kantoor. Qua studie raakt alleen nog de croissant en petit four, maar ik zit helemaal op mijn plek. Ik hou van het contact met mensen en de vele verschillende werkzaamheden maken dat het nooit saai is. De bestellingen die wij overdag invoeren, worden ’s nachts gebakken en klaargezet. We zijn allemaal schakels in het geheel. En zo is de cirkel elke dag weer rond.”

STAP VOOR STAP Krentenbollen

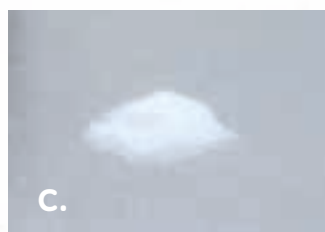
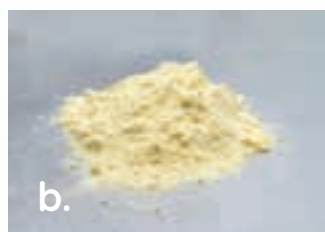
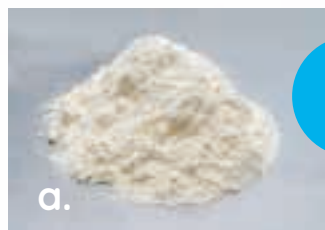


Bakkersweetje:
Bij Meesterbakker Roodenrijs
bakken we krentenbollen. Zitten er
meer rozijnen in een bol dan krenten?
Dan wordt dit een rozijnenbol genoemd.

1

Grondstoffen

Zelfs de beste bakker is nergens zonder goede grondstoffen. Voor de krentenbollen is dit witte bloem, vruchtenbroodmélange (melkpoeder, suiker, citrus, boter), zout, gist en natuurlijk krenten en rozijnen.



Vruchten toevoegen

Pas na het kneden van het deeg worden de gewassen en gewelde krenten en rozijnen toegevoegd, zodat ze mooi heel blijven.

2

Kneden

Als alle ingrediënten samenkomen moet er eerst flink gekneed worden voor een egaal en luchtig deeg.



3



4

Portioneren

Gelukkig doet een machine het werk om van het deeg mooie ronde en gelijke bolletjes te draaien. Wat zijn ze nog klein hè? Dat komt goed in de rijskast.



5

Rijzen

De gist in het deeg mag nu zijn werk doen. In een lekkere warme rijskast helpen we een beetje mee om er mooie grote en vooral luchtige krentenbollen van te maken.



6

Bakken

Nu gaan de krentenbollen de oven in. In slechts acht minuten worden ze mooi gaar en bruin. En de geur is onbeschrijflijk....



7

Verpakken

We verpakken onze krentenbollen per zes stuks in een plastic zak. Zo blijven ze lekker zacht en vers. In grote broodkratten gaan ze naar de winkels. Zo kunnen we ze iedere dag vers aan onze klanten verkopen.



De grondstoffen

a. witte bloem / b. vruchtenbroodmélange / c. zout / d. verse gist / e. rozijnen / f. krenten

Ga eropuit voor een lekkere picknick!

Hoe wij onze heerlijke krentenbollen maken? Kijk snel op pag. 10

Inspiratie VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Picknick

Wat is het toch heerlijk ontspannend om met mooi weer eropuit te trekken met een goedgevulde picknickmand. Hoe je dat doet? Zorg voor een stevige tas of mand, een kleed en wat (onbreekbaar) servies. Nu nog een drankje en servetten en je bent al bijna klaar! Nog even langs de Meesterbakker voor verschillende soorten broodjes, stokbrood en wat lekkere snacks.

laten we op stap gaan en buiten eten

Picknicken kan overal. Thuis in de achtertuin of op het balkon, in het park of aan de rand van het zwembad. Het gaat er vooral om dat je lekker buiten bent mét een mand vol lekkers.

Natuurlijk mogen broodjes daar niet bij ontbreken! Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus aan broodjes voor de picknick. Maak je sandwiches, dan kun je je favoriete brood beleggen. Maak je liever een broodje klaar, kies dan voor één van de Roodenrijsjes. Deze krokante broodjes zijn thuis vers af te bakken en door het rechthoekige formaat heel goed te beleggen.

Een stokbrood mag eigenlijk ook niet ontbreken. Broodmes mee, smeerseltje erbij en klaar. Er zijn zoveel variaties mogelijk!

Ga zelf aan de slag!

Picknicken kan heel simpel. Boterhammen smeren, buiten je kleedje uitspreiden en klaar! Wil je extra voorpret, maak dan een aantal gerechten van tevoren zelf klaar. Op onze website vind je recepten van bijvoorbeeld brood-kaasmuffins en gezellige vlindersandwiches. Ook leuk: neem een granola-vlaflip mee. Succes verzekerd!

roodenrijs.meesterbakker.nl

MEER INSPIRATIE

Recepten en ideeën voor een ontspannen picknick vind je op onze Pinterestpagina.
pinterest.com/meesterwerk

Ook lekker bij de picknick:

Roodenrijsjes

Krokante broodjes met desem bereidt. Om zelf af te bakken en te beleggen; polder, foccacia, ciabatta en maïs.

Gevulde koeken

Heerlijk vers gebakken gevulde koek met echte amandelspijs.

Knabbelstokjes

Verdraaid lekkere snack met kaas voor jong en oud.

Stokbrood

Knapperig stokbrood met desem bereidt, dus lekker lang vers.

MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online! Broodjes smeren, tas inpakken en eropuit!



‘Ik kan een boek vullen met anekdotes.’

Arie Storm

is klant bij Meesterbakker Roodenrijs in Wateringen, Kwintsheul, Rijswijk en Den Haag.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Ik eet mijn hele leven al brood van Roodenrijs. Mijn ouders hadden een handel in aardappels, groenten en fruit in Wateringen en Den Haag. Wij kochten brood bij Roodenrijs en brachten op onze beurt bij de banketbakkers goudrenetten voor de appelbollen. Zo ging dat vroeger. Ik kan me ook herinneren dat ik als kind met mijn neus tegen de etalage stond in de sinterklaastijd, om de suikerbeesten en het marsepein te bewonderen. Dat waren altijd bijzondere momenten.

Trots

Ik vind dat we trots kunnen zijn op een bakker die het al zo lang prima doet in de huidige markt en meebeweegt met de moderne consument. Ik kom niet in één specifieke winkel van Roodenrijs. Het is maar net waar ik ben. In alle winkels word ik goed behandeld. Vriendelijk, met een persoonlijk tintje. Ze kennen me allemaal. Over elke winkel kan ik anekdotes vertellen, ik zou er een boek mee kunnen vullen.

‘Ik had eens met mijn echtgenote, Ida, een discussie. Zij stelde het altijd te proeven of het brood van Roodenrijs kwam of niet.’

Favoriete brood

Mijn favoriete brood is Polder Volkoren. Dat vind ik zo lekker. Soms is het uitverkocht als ik in de winkel kom, dan wordt er een alternatief aangereikt. Ik had eens met mijn echtgenote, Ida, een discussie. Zij stelde het altijd te proeven of het brood van Roodenrijs kwam of niet. Dus ik kocht stiekem een keer brood bij een ander en stopte het in een Roodenrijs zak. Ze proefde het direct en waardeerde de grap niet. Dus blijven we genieten van het brood, krentenbrood, de croissants en af en toe cake en gebak van Roodenrijs. En we hopen dit nog heel lang te mogen doen.”

Merle en Thijmen Stel

zijn klanten bij Meesterbakker Roodenrijs, Frederik Hendriklaan, Den Haag.

‘Geef mij maar een knabbelstokje als ontbijt.’



Klant

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Merle: ‘Wij wonen om de hoek bij de winkel op ‘De Fred’ in Den Haag en ik kom er al vanaf de dag van de verhuizing, zo’n vijftien jaar geleden. Ik vind het een heerlijke winkel. Leuk personeel, ze zijn altijd heel vriendelijk en servicegericht. Ik zie al jaren dezelfde gezichten achter de toonbank en je merkt dat ze het onderling goed hebben. Dat straalt toch af op de hele zaak. Ik werkte als HR-adviseur en dan vallen zulke dingen vanzelf wat meer op. Ze zijn ook professioneel. Als ik vragen heb over producten of ingrediënten, kunnen ze die altijd beantwoorden. Je merkt dat ze weten waar ze het over hebben.’

‘Ik zie al jaren dezelfde gezichten achter de toonbank en je merkt dat ze het onderling goed hebben.’

Knabbelstokjes en saucijzenbroodjes

Thijmen: ‘Ik vind de knabbelstokjes gewoon heel erg lekker. Mijn broer houdt meer van saucijzenbroodjes, die neemt mama soms voor hem mee. Vooral als ze net warm uit de oven komen, dan lust ik ze ook wel! Maar knabbelstokjes zijn mijn favoriet. Een keer had mama per ongeluk geen brood meer in huis ‘s morgens. Toen gingen we voor school nog even langs de bakker en kreeg ik knabbelstokjes als ontbijt. Van mij mag ze vaker vergeten brood in huis te halen.’

Nieuwe ontdekkingen

Merle: ‘Gelukkig ontbijten we meestal gewoon met brood. We kiezen meestal hetzelfde brood, Tarwe Plaat, dat vinden we allemaal lekker. We proberen wel graag andere taartjes of gebakjes uit. Laatst hadden we een jarige in het gezin en bestelde ik een chocoladetaart. Even iets anders, dacht ik. Wat was die lekker! Ik kreeg er zoveel complimenten over van de verjaardagsvisite. Ontdek je dus toch nog steeds nieuwe dingen, na al die jaren.’



Wij maken onze croissants met 100% roomboter en bakken deze in onze winkels. Verser kan dus niet!

Rucola bevat o.a. de vitamines K, A en C en is rijk aan B11 (foliumzuur), ijzer, calcium en mangaan.

Vers croissantje met brie, rucola en Italiaanse ham

Recept

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Croissant met brie, rucola en Italiaanse ham

Om de perfecte croissant te maken zorgt de bakker voor lekker veel dunne laagjes knapperig deeg. In dit recept gaan we gewoon verder met die heerlijke laagjes stapelen. Want samen met plakjes brie en prosciutto wordt dit echt een broodje om je vingers bij af te likken.

INGREDIËNTEN

1 croissant
Handje rucola
2 plakken brie
1 plak Italiaanse ham
(bijvoorbeeld prosciutto)

BEREIDING

Snij de croissant over de lengte open.
Beleg de croissant met een handje rucola.
Snij de brie in plakken en leg deze op de rucola.
Maak de croissant nu af met een plak Italiaanse ham en smullen maar!

Heb je liever een donkere broodsoort? Wat dacht je van een mals polderpuntje? Of voor de liefhebbers van krokante broodjes, dit recept is ook heerlijk op een kampioentje: een meergranenbroodje met heel veel zaden en pitten.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl

Vraag het aan DE MEESTERBAKKER

Het ontbijt
brengt onze
verbranding
op gang.

Volkorengranen
verbeteren de
weerstand, waardoor
we minder snel ziek
worden.

Wie houdt van brood
met een krokante korst,
bewaart brood bij
voorkeur in een
papieren broodzak.

BLOEM, MEEL EN VOLKORENMEEL. WAT IS HET VERSCHIL?

Kort gezegd bevat volkorenmeel de hele graankorrel (meelkern, kiem en zemel). Bij tarwemeel zijn de kiemen (deels) uitgezeefd. Bloem bevat alleen maar de meelkern. Er is een duidelijk verschil in voedingswaarden tussen volkorenmeel, meel en bloem. Omdat de meeste voedingsstoffen in de kiem en de zemel van de graankorrel zitten, bevat volkorenmeel de meeste voedingsstoffen.

WELKE BROODSOORT IS HET GEZONDST?

Van alle soorten broden is het volkorenbrood de meest gezonde keuze. Mensen die regelmatig volkorenbrood eten, hebben een veel kleinere kans op ziekten zoals diabetes, hart- en vaatziekten, darmziekten en obesitas! Volkorengranen verbeteren de weerstand waardoor we minder snel ziek worden. Door de voedingsvezels worden onze darmen gestimuleerd tot beweging en op deze manier worden zij gezond gehouden.



IS SPELT GEZONDER DAN TARWE?

Speltbrood is zeker gezond, maar het is niet gezonder dan tarwebrood. Spelt en tarwe lijken namelijk veel op elkaar; ze behoren allebei tot het tarweras. Qua voedingswaarden zijn er weinig verschillen te vinden tussen tarwe- en speltbrood. Ons speltbrood bevat iets meer eiwit en net wat grotere hoeveelheden B-vitamines dan onze tarwebroden. Ons tarwebrood bevat weer iets meer voedingsvezels en iets minder vet dan ons speltbrood. Speltbrood bevat, net als tarwebrood, gluten. Mensen met coeliakie zijn dus niet gebaat bij een speltbrood. Dit zal hoogstwaarschijnlijk dezelfde klachten geven als een tarwebrood.

WAT IS MEERGRANENBROOD?

Eigenlijk zegt de naam het al: meergranenbrood is brood dat behalve tarwe- of roggemeel ook nog andere graansoorten bevat, zoals rijst, gerst, mais, boekweit en spelt. De combinatie van verschillende granen (en eventueel zaden) zorgt voor een rijke smaak. Bakkers kunnen eindeloos

experimenteren en zo hun eigen, unieke meergranenbrood creëren.

WAAROM ZIT ER ZOUT IN BROOD?

Zout in brood heeft meerdere functies. In eerste instantie zorgt het voor meer smaak. Ook verstevigt zout de structuur van het brood, waardoor we een luchtige binnenkant en een groter volume van het brood krijgen. Zonder zout zou een brood veel compacter en vaster van structuur zijn en dat vinden we niet zo lekker. Bovendien zorgt het voor zo'n lekker knapperig korstje. Desondanks zijn bakkers al jaren bezig om het zoutgehalte in brood te verlagen. Dit is in stapjes gebeurd. Een boterham bevat nu gemiddeld 0,35 gram zout.

WAAROM ZIT ER SUIKER IN BROOD?

Vooropgesteld zit er maar heel weinig suiker in ons brood. De belangrijkste functie van suiker is het voeden van de gist. De gist zorgt ervoor dat het brood sneller rijst en het broodvolume toeneemt. Daarnaast zorgt suiker voor een mooie bruine korst. Ook kunnen suikers worden

toegevoegd voor de smaak van het brood. Vooral in kleinbrood is vaak een wat zoetere smaak gewenst.

IS BROOD EEN DIKMAKER?

Nee, brood op zich is geen dikmaker. Natuurlijk geldt voor alles, dat als je er te veel van eet dat je er dik van kunt worden. Maar, als je je houdt aan de aanbevolen hoeveelheden brood van het Voedingscentrum en je kiest de juiste hoeveelheid en het juiste soort beleg, dan word je van brood zeker niet dik!

IS ONTBIJT OVERSLAAN GOED VOOR DE LIJN?

Nee. Wie een gezond gewicht binnen bereik wil brengen, doet er juist goed aan om de dag te beginnen met een ontbijt. Het ontbijt brengt onze verbranding op gang. Brood is een heel waardevol ontbijt, want brood is een belangrijke leverancier van energie en onmisbare voedingsstoffen.

HOE KUN JE BROOD HET BEST BEWAREN?

Brood kan het best worden bewaard in een plastic zak, die

vervolgens wordt opgeborgen in een afgesloten broodtrommel. Hierdoor blijft het brood het langst zacht en mals. Wie houdt van brood met een krokante korst, bewaart brood bij voorkeur in een papieren broodzak. Het is belangrijk dat de broodtrommel schoon en fris is, dus zonder kruimels en condens. Brood kan ook prima in de vriezer bewaard worden, mits in een afgesloten plastic zak.

HOE LAAT BEGINNEN DE BAKKERS?

Onze bakkers werken dag en nacht door, zodat onze winkels 's morgens bij opening weer vol liggen met dagvers brood en banket. 's Nachts maken de bakkers al het verse brood, de verjaardagstaarten en de gebakjes. Overdag treffen ze voorbereidingen voor de volgende nacht.



WORDT AL JULLIE BROOD EN BANKET DAGVERS GEMAAKT?

Jazeker! Wat de bakkers 's nachts vers maken, wordt 's morgens vroeg door onze chauffeurs naar de winkels

gebracht. In de winkels wordt ook nog veel gebakken. Producten zoals gevulde koeken, saucijzenbroodjes, knabbelstokjes en croissants tref je daardoor de hele dag door vers gebakken aan.

WAT DOEN JULLIE MET HET BROOD EN GEBAK DAT OVERBLIJFT?

Een deel van het overgebleven brood gaat naar de voedselbank. Een ander deel wordt hergebruikt als paneermeel en we maken er Pane picante van. Dat zijn hartige crackertjes gemaakt van overgebleven brood. Ook gaan er pakketten overgebleven producten de winkel uit via Too Good To Go, een app tegen voedselverspilling. Er wordt wat brood opgehaald door verschillende kinderboerderijen en tot slot komt de boer het restant ophalen. Hij verdeelt dit over zijn boerderijdieren. Zo wordt er bijna niets weggegooid en genieten er zoveel mogelijk mensen én dieren van ons lekkere brood en banket!

Meer informatie over o.a. broodsoorten, ingrediënten, allergieën vind je op onze website. Bron: brood.net en alle Meesterbakkerwinkels.



HET VERHAAL VAN EEN

familiebedrijf

In 1885 stookt de eerste bakker Roodenrijs de ovens op aan het Plein in Wateringen. Deze Piet Roodenrijs is de overgrootvader van huidige eigenaar Arjan Roodenrijs. In de tussenliggende jaren is er veel gebeurd.

Het begint dus allemaal met Petrus Mattheus (Piet) Roodenrijs. Hij wil bakker worden en zijn vader koopt voor zijn dan nog minderjarige zoon, een bakkerij op het Plein in Wateringen. Later werken de zoons van Piet mee in het bedrijf en één van hem, Jan Roodenrijs, neemt de bakkerij van zijn vader over.

Frans Roodenrijs, de zoon van Jan, opent in 1968 het eerste filiaal in winkelcentrum In de Bogaard in Rijswijk. In 1976 wordt een nieuwe broodbakkerij geopend in de Plaspoelpolder in Rijswijk.

Arjan en Joop

In 1987 stapt Arjan Roodenrijs in het bedrijf, een aantal jaar later zijn broer Joop. Er worden steeds meer winkels geopend. Joop verlaat in 2000 het bedrijf om gezondheidsredenen en Arjan fuseert in dat jaar met bakkerij Van der Pluijm uit Kwintsheul. Het bedrijf telt dan 15 winkels.

Hofleverancier

Na tien jaar houdt de samen-

werking met familie Van der Pluijm op. In dat jaar viert de bakkerij haar 125-jarig bestaan en wordt het predicaat 'Hofleverancier' ontvangen. Dit is een eretitel die enkel wordt toegekend aan familiebedrijven, die minimaal 100 jaar bestaan en een uitstekende staat van dienst hebben. Een titel die met trots gedragen wordt.

Uitbreiding

Inmiddels heeft Meesterbakker Roodenrijs 19 winkels in de regio Den Haag - Rijswijk - Westland. De bakkers bakken elke nacht vers brood, broodjes, gebakjes en koekjes in de bakkerij in Rijswijk. Daarna worden deze naar de winkels gebracht en met een

glimlach voor jou klaargelegd.

Trouw aan het ambacht

De bakkers spelen in op de laatste trends, maar zullen nooit het ambacht uit het oog verliezen. Zo wordt er chocolade verwerkt op ambachtelijke wijze in eigen chocolaterie. Ook wordt er biologisch desembrood op basis van eigen desemcultuur gebakken. De meeste producten zijn handgemaakt, niet zelden volgens oud familie recept.



Dat wordt
smullen!

Kijk voor
dit lekkere
paprikahummus
recept op
pag. 28

Inspiratie

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Brood dat borrelt

Lekker borrelen ingewikkeld? De Meesterbakker helpt je een handje. Zet de drankjes koud, pak de glazen uit de kast en je bent al bijna klaar. Want onze bakkers bakken de lekkerste broden die heerlijk smaken bij de borrel. Snij ze in stukjes, serveer wat lekker beleg erbij en smullen maar!

Borrelen met brood in de basis

Brood kan dus een prima rol spelen bij de borrel. Bij de Meesterbakker hebben we ruime keus uit broden die daar heel geschikt voor zijn. Onze desembroden smaken bijvoorbeeld erg lekker met een beetje olie, boter of (zelfgemaakte) tapenade. Andere broden dienen goed als basis voor heerlijke en verrassende borrelhapjes.

Daarnaast hebben we diverse heerlijke stokbroden. En ken je ons chilistokbrood al? Een wit stokbrood met een heerlijk pittig korstje.

MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online! Drinkjes koud zetten, smeersels maken en borrelen maar!



MEER INSPIRATIE

Ideeën en tips voor een gezellige en lekkere borrel vind je op onze Pinterestpagina.

pinterest.com/meesterwerk

Ga zelf aan de slag!

Bij de Meesterbakker zijn we gek op borrelen! We hebben dan ook lekkere recepten voor je verzameld. Kijk op onze website en probeer eens wat nieuws. Een lekkere spread met pittige paprikahummus, avocado met een beetje koriander of roomkaas met kruiden en bloemetjes. Maar ook lekkere hapjes zoals chorizo-brood rondjes staan erbij.

roodenrijs.meesterbakker.nl

Ook lekker bij de borrel:

Desem walnotenbrood

Desembrood op basis van tarwe- en moutmeel met stukjes walnoten.



Waterings plukbrood

Lekker broodje om te delen; met sesam en zeezout.



Kaas-uienstokbrood

Stokbroodje met meegebakken uitjes en geraspte kaas.



Pane Pikante

Duurzame keuze

Pittige broodcrackertjes gemaakt van overgebleven brood.



Teamleidster winkel

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Werken bij de bakker betekent de hele dag lekker bezig zijn. Je winkel vullen, broodjes bakken, klanten helpen, bestellingen klaarzetten. We zijn altijd in de weer. Tussendoor maken we tijd voor een praatje. Persoonlijk contact met de klanten is zo belangrijk. Dat maakt het werk ook leuk. Sommige klanten komen voor het praatje. Even kletsen en iets lekkers halen. Gezellig hoor. Hiervoor werkte ik in de viswinkel. Ook leuk, alleen had ik daar andere werktijden die minder goed bij het gezinsleven passen. Tien jaar geleden ben ik bij Roodenrijs begonnen als verkoopster. Ik heb het nog steeds erg naar mijn zin. Het is ook gezellig met mijn collega's. We moeten het echt samen doen. Roodenrijs is een fijne bakker om voor te werken. We hebben regelmatig cursussen en trainingen. Zo worden we goed op de hoogte gehouden.

‘We maken er elke dag iets gezelligs van.’

Wat ik ook altijd erg leuk vind, is het jaarlijkse sinterklaasfeest. Dan komen collega's met (klein)kinderen naar de bakkerij. Dan gaan we koekjes bakken en taaitaipoppen verven. Natuurlijk komt sinterklaas en zijn er cadeautjes voor iedereen. Dat is elk jaar weer een groot feest waar onze kinderen ontzettend naar uitkijken. En de kwaliteit van de producten is top. Ik kan het verkopen omdat het goed is. Zelf ben ik gek op onze tompoucen. Qua brood eet ik meestal Polder Zonnedonker en op vakantie gaan er altijd eierkoeken en krentenbollen mee. Dan mis ik ons brood ook echt.’

Esmeralda Roos

10 jaar in dienst



Teamleider magazijn & logistiek

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Ik zie het als een uitdaging om alle producten elke dag op tijd en netjes bij de klanten te krijgen. Een soort wedstrijd die ik wil winnen. In mijn hoofd heb ik een planning, die wil ik kost wat kost halen. En dat lukt altijd. Het is druk, hectisch, soms zelfs chaotisch, als er iets onverwachts gebeurt. Een oven die op storing gaat bijvoorbeeld, dan loopt alles vast. De hele bakkerij is dan in rep en roer. Dan gaan we linksom in plaats van rechtsom, maar het komt goed. Dat roep ik altijd: ‘Komt goed!’ Mijn collega's worden er weleens gek van. Maar het komt ook echt goed, want als er problemen zijn, lossen we ze op. Ik ga elke dag blij naar mijn werk, heb er zin in. De sfeer is gezellig. Ik heb met veel mensen te maken. Bakkers, chauffeurs, inpakkers, klanten. Het is nooit saai.

‘Ik wil de wedstrijd winnen, elke dag weer.’

Ik begon 18 jaar geleden als hulp in de bakkerij. Mijn broer werkte toen al bij Roodenrijs. Ik wilde bakker worden dus ik kon alvast komen helpen. Dat vond ik leuk. Ik werkte in de broodbakkerij, banketbakkerij en bij het getoerd gerezen. Dat zijn croissants en dergelijke. Op een gegeven moment werd ik gevraagd mee te helpen in het magazijn. Dat begon met een bestelling wegbrengen en broodjes inpakken. Daarna ging ik mijn broer vervangen tijdens zijn vakantie en zo ben ik er ingerold. Nu zorg ik dat het allemaal goed loopt in het magazijn. Broodjes inpakken, brood snijden, bestellingen klaarzetten en zorgen dat de bestelwagens op tijd kunnen gaan rijden. Als ik dan 's morgens vroeg een bezem door het magazijn haal en de laatste kratjes opruim, heb ik weer een voldaan gevoel. De wedstrijd is weer gewonnen.’

Aytac Yildiz

18 jaar in dienst



Weetjes

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Per persoon eten we in Nederland ongeveer
49 kilogram brood per jaar.

**Onze klanten eten het meest
Polderbrood.**

Om al het brood en banket te
kunnen bakken hebben we
8 ovens in de bakkerij.

Vanaf het deeg kneden tot het moment dat het brood
uit de oven komt zijn we bijna 4 uur verder.

Daarom moeten de bakkers vroeg opstaan.

In de bakkerij gebruiken we 25 verschillende soorten
bloem en meel van tarwe, rogge en speltgraan.

Een basisopleiding tot bakker duurt 4 jaar.

Er werken bij ons 18 banketbakkers
en 15 broodbakkers om al
dat lekkers te bakken.

Per jaar wordt ons brood minimaal 4x gecontroleerd
op kwaliteit en wettelijke bepalingen.

In Azië, Zuid Amerika en grote delen van Afrika
eten de mensen (bijna) geen brood.

**Een broodje kaas wordt nog steeds het
meest gegeten tijdens de lunch.**

Tijdens het Nationaal Schoolontbijt verzorgen we elk jaar
voor 19 scholen in de buurt de broodjes voor het ontbijt.

Meesterbakker Roodenrijs heeft 19 winkels waarvan 7 in Westland -
Maassluis, 3 in Rijswijk, 7 in Den Haag en 2 in Scheveningen.

Er rijden elke dag 8 grote bestelbussen om de
winkels te voorzien van verse producten.

Het lekkerste middelpunt
**van je
dag**

Leuke ideeën
voor de lunch
vind je op
pag. 38

Smeer de hummus op een knapperige desembol, of kies je eigen favoriet!

Kikkererwten bevatten veel eiwit en ijzer en zijn daarom een goede vleesvervanger.

Pittige paprikahummus

Heerlijk bij de borrel!

Recept

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Meer lekkere recepten vind je op onze website!

Pittige paprikahummus

Brood met een lekkere kruidenboter of tapenade smaakt natuurlijk heerlijk bij de borrel, maar verras je borrelbezoek eens met deze zelfgemaakte pittige paprikahummus! Het smaakt heerlijk en ziet er prachtig uit op de borreltafel.

INGREDIËNTEN

Brood naar keuze
1 pot kikkererwten
1 rode puntpaprika
50 ml olijfolie
1,5 el sesampasta (tahin)
1 limoen
1 el tabasco
1 tl chilipoeder
1 tl cayennepeper
1 tl komijn
Verse koriander (of peterselie)

BEREIDING

Snij de paprika in kwarten, verwijder de zaadjes en grill de buitenkant zo'n 5 minuten en de binnenkant zo'n 3 minuten. Doe de paprika's (warm!) in een plastic zakje, sluit het zakje af en laat dit zo 15 minuten liggen. Spoel ondertussen de kikkererwten af onder de kraan en doe deze in de keukenmachine. Doe de paprika erbij; verwijder eerst nog eventuele zwarte plekken van het roosteren. Voeg nu de olijfolie, sesampasta, tabasco, het sap van de limoen, chilipoeder, cayennepeper, komijn en de koriander toe en mix er een gladde hummus van. Blijft de hummus te droog, voeg dan nog wat olijfolie en limoensap toe. Maak de hummus zo pittig als je zelf wilt door eventueel nog wat extra peper toe te voegen. Serveer met het brood.

Lekker op een oberlander wit. Houd je meer van een stevig brood? Kies dan bijvoorbeeld een desemvolkoren of boeren meerzadenbrood.

Dit recept is ontwikkeld door Mind Your Feed. Voor meer lekkers kijk je op www.mindyourfeed.nl



‘Van desembrood krijg ik nooit genoeg!’

Samantha Kingma
is klant bij Meesterbakker Roodenrijs,
In de Bogaard, Rijswijk.

Klant

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Ik eet altijd desembrood van Meesterbakker Roodenrijs. Superlekker en er zijn verschillende soorten om uit te kiezen. Ik neem naast de ‘gewone’ vaak desembrood op basis van spelt-meel met een beetje honing. En het desem-rozijnenbrood, dat heeft zo’n lekker knapperig korstje. Ik kan er echt van blijven eten. Beetje roomboter erop en niets meer aan doen! Ik eet het trouwens bij het ontbijt en de lunch, maar ook bij de borrel. Met lekkere smeersels erbij, of alleen een beetje olijfolie. Echt zalig.

‘Het voelt heel vertrouwd.
Even gezellig naar
de bakker, denk ik dan.’

Vertrouwd

Mijn moeder bakte vroeger thuis zelf desembrood. Toen vond ik het ook al heerlijk. Ik haal mijn desembrood nu al jaren bij Meesterbakker Roodenrijs in winkelcentrum ‘In de Bogaard’ in Rijswijk. Ik kom daar denk ik al twintig jaar. Het voelt heel vertrouwd. Even gezellig naar de bakker, denk ik dan. De verkoopsters zijn heel aardig. Omdat ik al zo lang kom, delen we ook weleens persoonlijke dingen met elkaar en leven we met elkaar mee in goede en slechte tijden. Echt bijzonder. Heel klantvriendelijk zijn ze in het meedenken. Zo was ik een keer mijn bestelling vergeten op te halen. Toen ik de dag erna in de winkel kwam, bleek dat ze het in de vriezer hadden gelegd voor me. Zo attent. Dat maakt dat ik er graag kom.

Vakantie

Ik kan ook trouwens erg genieten van de hartige broodjes. Kaasragout of kipsateh, heerlijk. Heel soms grijp ik mis naar mijn favoriete desembrood. Dan blijkt de desembroodbakker op vakantie. Daar kun je dan goed aan merken dat alles ambachtelijk en vers gemaakt wordt. Als hij mij nou voortaan een seintje geeft voor hij op vakantie gaat, zorg ik dat ik voldoende broden heb ingeslagen!”

Margreeth van der Snoek
is klant bij Meesterbakker Roodenrijs,
Koningshoek, Maassluis.

*‘Altijd iets
lekkers bij de
koffie.’*



Klant

BIJ MEESTERBAKKER ROODENRIJS

‘Ik kom bijna elke dag bij Meesterbakker Roodenrijs in de Koningshoek. Ze hebben daar zo’n gezellige koffiehoeck. Daar ga ik na het boodschappen doen gewoon even lekker zitten genieten. Met een kopje koffie. Die is zó lekker, de lekkerste koffie van Maassluis. Ik drink graag dubbele espresso’s. Heel sterk, daar hou ik van. En natuurlijk neem ik daar iets lekkers bij.

Zoveel variatie

Ik ben verzot op gebakjes. Het leuke is dat ik elke keer een ander gebakje kan kiezen, naar gelang het seizoen. Apfelstrudel, aardbeiengebak, speculaas, het is allemaal heerlijk. Dan is er weer een nieuw bolgebakje in de smaak van het seizoen. Die zien er altijd zo prachtig uit! Er is altijd veel variatie. De likeurgebakjes neem ik lekker mee naar huis. Die zijn zo klein, daar mag je er wel twee van.

‘Wat mij opvalt, als ik
mijn koffie zit te drinken,
is dat ze zoveel mensen bij
naam kennen.’

Lekker knapperig

Waar ik ook gek op ben, zijn de chocolaatjes. Vooral de pure studentflikken. Die maken ze zelf bij Roodenrijs, dat proef je echt. Als je dan een hapje neemt, ‘knap’t’ het zo lekker. Ja, ik zit daar altijd echt even te genieten. Ik ben niet zo’n brood-eter. Kleine broodjes daar hou ik wel van. Meesters Trots vond ik lekker. Met veel vruchten, zaden en noten. En koolhydraatarme broodjes. Die zijn echt lekker, daar hoeft niet eens beleg op, die eet ik zo.

Grapjes

De dames in de winkel zijn heel aardig. Maken altijd een praatje, heel gezellig. We maken ook grapjes onderling, dat kan gewoon. Wat mij opvalt als ik mijn koffie zit te drinken, is dat ze zoveel mensen bij naam kennen. Dat persoonlijke, daar hou ik van.’

Uren bijkletsen en theeleuten

Een etagère
maak je net zo
makkelijk zelf.
Kijk op onze
Pinterest-
pagina!

Zoet en hartig, het mag allemaal bij een high tea

De hapjes die je bij een high tea serveert mogen zoet én hartig zijn. Je kunt eindeloos variëren en de Meesterbakker helpt je een handje daarbij. Want bij ons kun je terecht voor heel veel lekkers: taart, cake, lekkere gebakjes, koekjes, broodjes en snacks. Is jouw favoriet de tompouce? Dan kun je die ook doormidden snijden!



MAKKELIJK DOEN?

Bestel je producten online!
Tafel dekken, thee zetten
en genieten.

Inspiratie VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

High tea

Uitgebreid theedrinken, met heel veel lekkere hapjes, dat verstaan wij onder high tea. Van oorsprong is het een arbeidersmaaltijd die rond 18.00 uur genuttigd werd aan de gewone (hoge) tafel. Vandaar ook de naam 'high tea'.

Dit in tegenstelling tot 'the afternoon tea' die aan de (lage) salontafel gedronken wordt. Maar wat je ook kiest, met ons ruime assortiment zoete en hartige producten, serveer jij je 'tea' in een handomdraai.

MEER INSPIRATIE

Inspiratie voor mooi
gedekte tafels en lekkere
gerechtjes vind je op onze
Pinterestpagina.
pinterest.com/meesterwerk

Ga zelf aan de slag!

Je kunt je creativiteit volop kwijt bij het maken van de lekkerste broodjes en sandwiches. Hiervoor bieden wij natuurlijk de lekkerste broden als basis. Op onze website vind je inspiratie voor een mooi gedekte tafel en lekkere recepten. Wat dacht je van suikerbrood met limoncellocrème en verse aardbeien, Italiaanse frittata of Spaanse broodtapas?

roodenrijs.meesterbakker.nl

Ook lekker bij een high tea:

Petit Glacé

Luxe, met crème
opgespoten koekjes.



Mini broodjes

Assortiment mini
broodjes in wit en
bruin, met of
zonder zaadjes.



Krenten-rozijnenbrood

Een sneetje krenten-
rozijnenbrood, met
roomboter en een
klein beetje suiker,
is een ware traktatie.



Borrelhapjes

Minivarianten van
het hartige
saucijsje,
kaasragout,
kipsateh of
kalfsragoutbroodje.



banketbakker

VS

broodbakker

WAT ZIJN DE
VERSCHILLEN?

Desi Knipping
Leerling Banketbakker
bij Meesterbakker Roodenrijs



Erwin Zwaal
Leerling Broodbakker
bij Meesterbakker Roodenrijs

Uitgelegd

DOOR MEESTERBAKKER ROODENRIJS

De verschillen tussen banketbakker en broodbakker zijn groot. Het zijn eigenlijk twee verschillende werelden. Wat zou jij kiezen?

koel VS
warm

Banketbakker De banketbakkerij is koel, geklimatiseerd met airco's. Dit omdat er met bijvoorbeeld slagroom en andere bederfelijke producten gewerkt wordt.

Broodbakker In de bakkerij zijn de ruimtes van brood en banket fysiek gescheiden. De deegmakerij moet goed op temperatuur en een beetje vochtig zijn om het deeg te laten rijzen. De ovens, die meestal in een aparte ruimte staan, geven ook veel warmte af.

dag VS
nacht

Banketbakker Banketbakkers kunnen overdag de producten, zoals bijvoorbeeld soezen voorbereiden en deze 's morgens vroeg verder afwerken.

Broodbakker Het proces van deeg kneden tot het moment dat het brood uit de oven komt duurt bijna vier uur. Daarom zijn broodbakkers 'nachtdieren'.

spuitzak VS
rijskast

Banketbakker De banketbakker maakt beslagen voor cake en werkt met gele room, chocolade, slagroom, vruchten etc. Het gereedschap bestaat hoofdzakelijk uit mixers, spuitzakken en messen. Hij of zij is altijd creatief bezig. Naast gebak en taarten is er een aparte afdeling voor bladerdeegproducten zoals appelflappen. Maar ook cake en koekjes. Dat maakt het banketbakken heel veelzijdig.

Broodbakker De broodbakker werkt met gist en altijd in een warme omgeving. Hij of zij werkt met kneders, weegschalen, deegstekers, rijskasten en natuurlijk de ovens. Broodbakkers praten vol passie over volume, korstkleur, bakaard, malsheid, smaak en aroma van het brood. Elke dag weer.

Kort samengevat:

Een broodbakker werkt voornamelijk 's nachts in een warme omgeving en gebruikt gist om de producten luchtig te krijgen.

Een banketbakker maakt de producten luchtig met eieren en bakpoeder en werkt vaak 's morgens vroeg in een koele ruimte.

Wil je bakker worden?

Er zijn verschillende leuke (v)mbo-opleidingen te volgen hiervoor:

Direct na de basisschool kun je naar **vmbo-horeca, bakkerij en recreatie** waar je in het vierde leerjaar kiest voor bakkerij.

Meer informatie:
www.vatel.nl (Den Haag)
www.hvsnr.nl (Rotterdam)

Heb je een vmbo-diploma, dan kun je verder bij de verschillende **ROC's** (regionale opleiding centra) om uitvoerend bakker (niveau 2) of zelfstandig werkend bakker (niveau 3) te worden. Je kunt daarna nog verder voor patissier (niveau 3) of leidinggevende (niveau 4). De opleidingen zijn in bbl* en in bol** te volgen.

Meer informatie:
www.mborijland.nl (Leiden-Gouda)
www.zadkine.nl (Rotterdam e.o.)
www.albeda.nl (Rotterdam e.o.)

Vakschool Wageningen

Hier leer je behalve voor bakker ook voor ondernemer of leidinggevende. Het is een bol-opleiding van 3 jaar op mbo-niveau 4. Je hebt dus een mavo- of vmbo-diploma nodig om toegelaten te worden.

Meer informatie: www.rijnijssel.nl

Als bakker kun je, als je wilt, je leven lang blijven leren. Nieuwe technieken, extra vaardigheden. Je leert ze via **Nederlandse Bakkerij Academie of Bakery Institute**.

* Beroeps Begeleidende Leerweg
Dit is een combinatie van werken en leren, waarbij je in dienst bent van een erkend leerbedrijf en één dag in de week naar school gaat. ** Beroeps Opleidende Leerweg
Het grootste gedeelte van de opleiding ben je op school, maar je loopt ook af en toe stage.



Laten we buiten eten en de zomer proeven

De lekkerste
gevulde koeken
met 100% zuivere
amandelspijs.

informatie

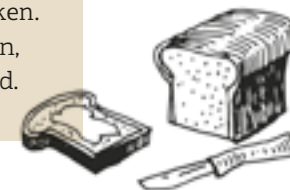
Tips

VAN MEESTERBAKKER

PETER VAN HAARLEM

AFBAKBROOD

We verkopen een gedeelte van ons assortiment ook half gebakken. Door het zelf thuis af te bakken, heb je altijd krakend vers brood.



Koolhydraten

Wij verkopen ook brood en broodjes waarbij gelet is op de hoeveelheid koolhydraten. Vraag in onze winkels om advies.

Taart snijden

Taart snijden moeilijk? Maak eerst je mes nat in warm water. Dat snijdt een stuk makkelijker.



BROOD BEWAREN

Bewaar brood en broodjes niet in de koelkast. Door de lage temperatuur droogt het uit.

Optimaal crèmegebak

Haal je crèmegebak (geen slagroom) een half uurtje voor het eten uit de koelkast. Hierdoor is de smaak optimaal en eet het makkelijker.

Stokbrood

Voor een lekker knapperig korstje kun je stokbrood eerst nog even opwarmen in een voorverwarmde oven van 200 graden. Snij er daarna schuine plakken van, voor meer plaats voor lekker beleg.

BROODJES SNIJDEN

Broodjes snij je het beste met een goed broodmes. Laat het mes hierbij het werk doen. Dan blijft de binnenkant lekker luchtig.

Brood over?

Dat hoeft je niet weg te gooien! In een handomdraai maak je er broodcroutons van! Lekker bij de soep, salade of borrel.

Warme zaden

Broden waarin zaden verwerkt zijn, smaken extra lekker wanneer de zaden warm zijn. Maak dus eens een tosti met één van onze zadenbroden. Succes gegarandeerd!



Recepten

VAN MEESTERBAKKER ROODENRIJS

Lekker lollige lunch

Wat zullen we eens gaan maken? Pizza-lachebekjes, lunchstokjes of krabcroissantjes? Het maakt allemaal niet zoveel uit, want het is juist zo leuk omdat je het samen doet. En het samen opeten is natuurlijk helemaal heerlijk!

Broodje jam, broodje kaas... Maar wat dacht je van een zelfgemaakt pizzabroodje? We gebruikten hiervoor Roodenrijsje ciabattabroodjes. Lekker, makkelijk en ze laten zich goed omtoveren tot de leukste lachebekjes. Als dat geen leuke lunch is!

Pizza-lachebekjes van Roodenrijsje ciabatta's

Dit heb je nodig:

4 Roodenrijsje ciabatta's
150 ml tomatensaus/passata
1 kleine rode ui
1 gele paprika
5 champignons
8 bolletjes mini-mozzarella
8 plakjes salami
peper
zout
2 tl oregano
paar blaadjes verse basilicum

Zo maak je het:

Verwarm de oven voor op 180 °C. Snij de Roodenrijsje ciabatta's over de lengte doormidden, zodat je een boven- en onderkant van het broodje hebt. Snij van de bovenkant eventueel nog een klein reepje af zodat het broodje goed stevig blijft liggen. Meng de tomatensaus met de oregano en voeg naar smaak wat peper en zout toe. Schil de ui en snij in dunne ringen. Borstel de champignons schoon en snij in fijne plakjes. Snij de paprika in reepjes. Smeer over elke bodem van de broodjes een laag tomatensaus en beleg met ui, champignons, paprika, plakje salami en halve bolletjes mozzarella. De pizzabroodjes mogen nu op de bakplaat met bakpapier. 10 minuten de voorverwarmde oven in en smullen maar!

Meer lollige recepten vind je op onze website!

Duik mee in dit avontuur onder zee. Van een croissantje maak je heel makkelijk een krab of een kreeft. Veel heb je niet nodig, alleen een beetje fantasie!



Dit heb je nodig:

2 croissants
6 worteltjes
1 grote aardbei
2 Babybel kaasjes
2 knakworstjes
1 hard gekookt ei
oogprikkertjes (of 2 cocktailprikkertjes met dunne plakjes olijf)

Zo maak je het:

Om de krab te maken begin je met het doormidden snijden van de aardbei. Snij er een klein hoekje uit, zodat het net scharen lijken. Leg het croissantje op een mooi bord en leg de scharen op hun plaats. De worteltjes worden de pootjes. Gebruik de oogprikkertjes om de krab een gezichtje te geven. Heb je geen oogprikkertjes? Geen nood! Met 2 cocktailprikkertjes en een smal reepje olijf maak je zelf oogjes! Voor de kreeft snij je de croissant doormidden. Ook de knakworstjes snij je (in de lengte) doormidden. Leg deze voor de croissant als de pootjes. Uit de Babybel kaasjes snij je weer kleine hoekjes zodat het de scharen worden. Als laatste 2 dunne plakjes ei als ogen. Met kleine stukjes olijf of peperkorreltjes geef je de kreeft pupillen.

Krab- en kreeft-croissants



Dit heb je nodig:

brood naar keuze
komkommer
cherrytomaatjes
paprika
bolletjes mini-mozzarella
veldsla
salamiworst

Zo maak je het:

Was de komkommer, paprika en de tomaatjes. Snij de komkommer in plakjes van ongeveer 1 cm. De paprika mag in blokjes. Snij de boterhammen in vierkantjes of steek ze uit met een leuke figuuruitsteker. Prik aan de stokjes achtereenvolgens een stukje komkommer, een stukje brood, een tomaatje, een stukje brood, een stukje paprika, een stukje brood, een bolletje mozzarella, een stukje brood, een blaadje sla en een plakje worst. Of maak de combinaties die jij het lekkerst vindt!

Lunch op een stokje

De uitdrukking 'alle gekheid op een stokje' krijgt wat ons betreft een nieuwe betekenis met dit recept. Want wat ziet dit er vrolijk uit. Succes gegarandeerd!



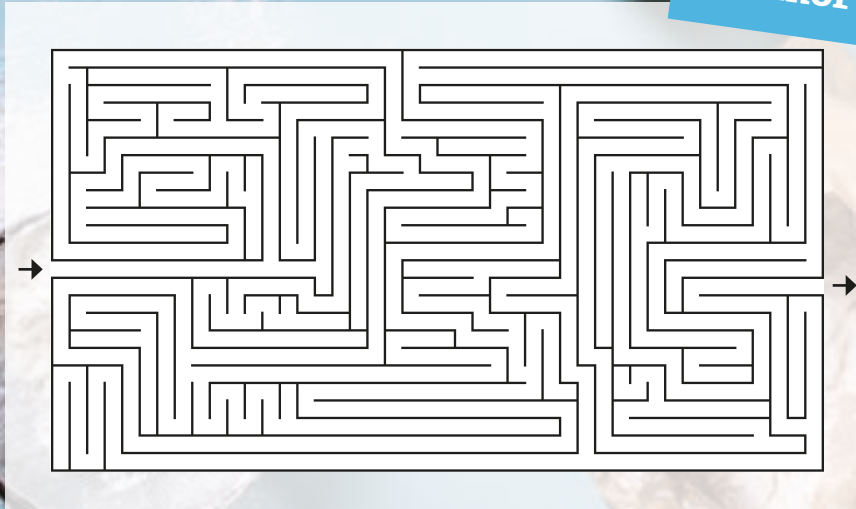
N E G R O M E D E O G R A A N T P
I J E V O L K O R E N B R O O D R A
M G N T E D A K E C U O P M O T L
V I T A M I N E N T E R E T A O F
I L K B R O O M O M E E E R K O L
T R A A T G E E D I L I W S E N E
R L L A K O R E N X N E N R O B P
I B O L I P E E I E R K O E K A P
N L O B N E T N E R K T J V G N A
E G E Z O N D S S M U L L E N K E

[illegible]

doolhof

sudoku

		6		9		2		
			7		2			
	9		5		8		7	
9				3				6
7	5						1	9
1				4				5
	1		3		9		8	
			2		1			
		9		8		1		

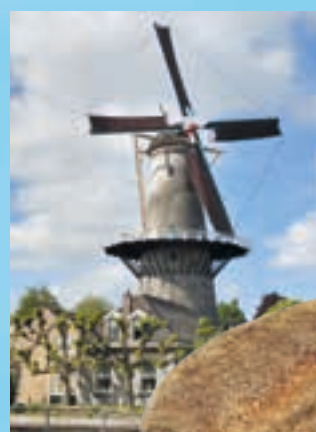


GEEF JIJ DE BAKKERS WEER WAT kleur?



Met het oog op DE TOEKOMST

Locale helden



Waterings Molenbrood
Met meel van de Wateringse molen. Het graan wordt vermalen in Wateringen en verbouwd in de Hoekse Waard.



Saucijzenbroodjes
Met heerlijk kruidig gehakt van locale Keurslager Warmenhoven uit Wateringen.

Oudekaas- mosterdbrood

Met kaas van Kaas & Zuivelboerderij van Winden uit Schipluiden.



Een tweede leven

Pane picante

Deze broodcrackers zijn gemaakt van overgebleven brood. In de bakkerij hebben we dit brood gesneden, gemarineerd en nog een keer gebakken. Waarom weggooien? Lekker bij de borrel!



Druiventaart en druivenbommetje

Met Westlandse druiven van Historische Druivenkwekerij Sonnehoeck uit Kwintsepoort en Druivenkwekerij Nieuw Tuinzicht uit Den Hoorn.



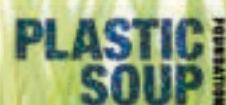
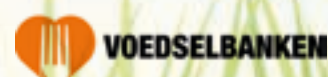
Duurzame broodzak

Deze broodzak van biologisch katoen kun je steeds weer opnieuw gebruiken. Alle beetjes helpen tegen de plastic soup!



Bierbrood

Dit heerlijke broodje is gemaakt met bierbostel, een restproduct van het bierbrouwen. Een duurzame keuze dus. Het brood is voedzaam, vezelrijk en erg lekker!

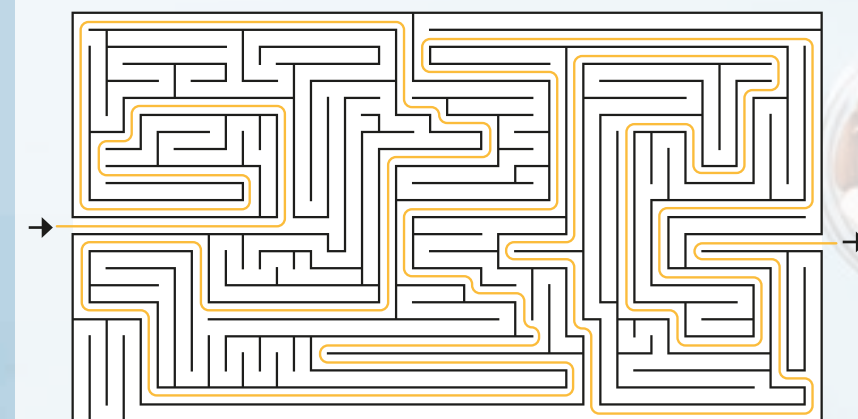


woordzoeker

Oplossing:

T I J G E R B O L L E T J E

doolhof



sudoku

8	7	6	4	9	3	2	5	1
3	4	5	7	1	2	9	6	8
2	9	1	5	6	8	4	7	3
9	8	2	1	3	5	7	4	6
7	5	4	8	2	6	3	1	9
1	6	3	9	4	7	8	2	5
4	1	7	3	5	9	6	8	2
6	3	8	2	7	1	5	9	4
5	2	9	6	8	4	1	3	7

Gemaakt met 100% roomboter. Mmm... lekker!

Dit is een uitgave van de Meesterbakker Roodenrijs. Met dank aan iedereen die heeft meegewerkt aan deze uitgave.

Vormgeving: De Marktvormers
Fotografie interviews: Dick van der Veer
Drukker: Albe de Coker nv - Antwerpen

Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd, door middel van druk, fotokopieën, geautomatiseerde gegevensbestanden of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van de Meesterbakker.

Meer informatie: www.meesterbakker.nl

Bedankt!

Namens alle medewerkers van Meesterbakker Roodenrijs.
Wij hopen jullie nog lang in onze winkels te mogen verwelkomen.

